

2022年6月21日
日本ケロッグ合同会社



日本ケロッグ 60 周年の集大成！ 「ケロッグ素材まるごとグラノラシリーズ」6 月下旬より発売！ 3つの「まるごと」をコンセプトに、素材を最大限に活かした素材派グラノラ誕生

シリアル食品の世界シェアトップブランド「ケロッグ」を日本国内で展開する日本ケロッグ合同会社（本社：東京都千代田区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、今年 2022 年に設立 60 周年を迎えました。穀物の専門家として、長年に渡り培ってきた知見と開発技術を詰め込み、こだわり抜いて作り上げた 60 年の集大成の製品としてケロッググラノラシリーズが、素材を最大限活かした「ケロッグ素材まるごとグラノラシリーズ」として生まれ変わり、6 月下旬より全国のスーパー、ドラッグストアなどにて新発売いたします。（一部取り扱いの無い店舗がございます）



素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご 素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご & チョコ 素材まるごとグラノラ パリッとアーモンド



素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ



素材まるごとグラノラ 糖質オフ

■ 60 年の集大成として、素材を最大限活かした素材派グラノラ！ 穀物の専門家ケロッグならではのノウハウを活かした、3つの「まるごと」がコンセプト

日本ケロッグ 60 周年の集大成製品として新発売する「ケロッグ素材まるごとグラノラシリーズ」は、これまで培ってきた知見や開発技術を活かし、素材一つ一つの良さを最大限に活かしたグラノラです。3つの「まるごと」をコンセプトに、素材そのものの味や食感を楽しめるように改良を重ね作り上げました。

「おいしさまるごと」：素材本来の食感や香りを楽しんでいただくため、粒をそのまま伸ばして焼き上げたコーンフレークや、穀物をそのまま膨らませたオーツ麦パフ、小麦など穀物も具材も可能な限り手を加えず使用しています。

「栄養まるごと」：精製した穀物よりも多くの栄養を含む全粒オーツ麦がグラノラ素材の主原料としています。

「自然まるごと」：太陽と大地の恵みを受けて育った穀物を使用。保存料や合成着色料は使用していません。

また、ケロッグならではのコーンフレークの香ばしさを活かし、「ケロッグ素材まるごとグラノラ」に最適なフレークを新たに開発。小さくして口当たりを良くし、厚くすることで香ばしさやザクザクとした食感が楽しめるようにしました。さらに、塩味をアクセントとして利かせ、砂糖の代わりにハチミツを使うことで、やさしく深みのある甘さが楽しめるように工夫しました。

（朝摘みいちご、パリッとアーモンド、脂質ハーフに使用しています）

【製品概要】

製品名	素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご	素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご&チョコ	素材まるごとグラノラ パリッとアーモンド	素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ	素材まるごとグラノラ 糖質オフ
内容量	550g	500g	450g	470g	400g
糖質*	28.5g	29.1g	27.3g	31.3g	22.5g
脂質*	4.2g	4.0g	5.2g	1.5g	5.5g
価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
発売日	2022年6月下旬	2022年6月下旬	2022年6月下旬	2022年6月下旬	2022年6月下旬
変更点	製品リニューアル	パッケージ変更	新製品	製品リニューアル	パッケージ変更

※1食(40g)あたり

【製品特長】

・素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご

大きくスライスされた朝摘みのいちごは新鮮なままフリーズドライにし、いちご本来の味わいをお楽しみいただけます。さらにレーズンやかぼちゃの種を加え、見た目や食感にもこだわりました。また、精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料とし、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用しています。香ばしくて粒揃いのケロッグ自慢のコーンフレークと、ヨーロッパ産の味わい深いオーツ麦を使用したグラノラの味と食感のコントラストをお楽しみいただけます。ハチミツで優しい甘みを加えて香ばしく焼き上げたグラノラに、朝摘みいちごのさわやかな酸味を加えた、すっきりしたグラノラに仕上げました。それぞれの素材まるごとのおいしさをお楽しみいただけるグラノラです。

・素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご&チョコ

まるやかでコクのあるチョコレートフレークと大きくスライスされた朝摘みのいちごの王道の組み合わせです。チョコレートがコーティングされたフレークは、牛乳にも溶けやすく、食べた瞬間、口いっぱいチョコレート味わいが広がります。さらにレーズンやかぼちゃの種を加え、見た目や食感にもこだわりました。また、精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料とし、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用しました。香ばしいグラノラに、フレークのチョコレート、朝摘みいちごのさわやかな酸味で、大人から子供まで楽しめる味に仕上げました。それぞれの素材まるごとのおいしさをお楽しみいただけるグラノラです。

・素材まるごとグラノラ パリッとアーモンド

パリッとしたアーモンドに、カリッとしたかぼちゃの種を加え、様々な食感がお口の中に広がります。また、精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料とし、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用しています。香ばしくて粒揃いのケロッグ自慢のコーンフレークと、ヨーロッパ産の味わい深いオーツ麦を使用したグラノラの味と食感のコントラストをお楽しみいただけます。ハチミツで優しい甘みを加え香ばしく焼き上げたグラノラに、アーモンドの心地良い食感を加え、自然な味わいを楽しめる新しいグラノラに仕上げました。それぞれの素材まるごとのおいしさをお楽しみいただけるグラノラです。

・素材まるごとグラノラ 脂質ハーフ

ホテルニューオータニ グランシェフ監修。脂質を半分以下に抑え*、一切味に妥協せず、美味しさを追求しました。また、精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料とし、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用しています。香ばしくて粒揃いのケロッグ自慢のコーンフレークとヨーロッパ産の味わい深いオーツ麦を使用したグラノラの味と食感のコントラストをお楽しみいただけます。香ばしいグラノラのほのかな甘みとフルーツの華やかな酸味、それぞれの素材まるごとのおいしさをお楽しみいただくことができます。

*当社素材まるごとグラノラ 朝摘みいちごとの比較

・素材まるごとグラノラ 糖質オフ

ホテルニューオータニ グランシェフ監修。糖質オフ*でありながら一切味に妥協せず、おいしさを追求しました。また、精製した穀物より多くの栄養を含む全粒オーツ麦をグラノラ素材の主原料とし、穀物も具材も可能なかぎり手を加えず使用しています。香ばしく焼き上げたグラノラに、3種の異なるチョコレート(チョコレートキューブ・チョコレートフレーク・チョコレートグラノラ)を加え、さわやかな酸味のラズベリー、パリッと食感のアーモンドスライスで、糖質オフでもおいしく食べ続けられるグラノラに仕上げました。それぞれの素材まるごとのおいしさをお楽しみいただけます。

*当社素材まるごとグラノラ 朝摘みいちごとの比較

【フォロー&リツイートで素材まるごとグラノラがその場で当たる！Twitter キャンペーン概要】

キャンペーン名：Twitter フォロー&リツイートキャンペーン ケロッグ素材まるごとシリーズ

フォロー&リツイートで新しくなった「朝摘みいちごグラノラ」プレゼント！！

キャンペーン期間：2022年7月8日（金）～7月12日（火）

賞品：ケロッグ素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご 1袋

当選人数：300名

応募方法：日本ケロッグ公式 Twitter をフォローのうえ、該当投稿をリツイートで応募完了、「ケロッグ素材まるごとグラノラ 朝摘みいちご」がその場で当たる！

ケロッグ公式 Twitter：@KelloggsJP (<https://twitter.com/KelloggsJP>)

■日本ケロッグ 60 周年のコンセプト「実れ、いい朝、いい人生」

日本ケロッグは、1962年に米国ケロッグ本社が100%出資の日本法人として設立され、2022年に60周年を迎えました。ケロッグの始まりは、創設者 W.K.ケロッグ氏と医学博士でもある兄の J.H.ケロッグ氏が営んでいた療養所です。そこに集まる人々のために、栄養豊富な穀物を使い、健康に良い食品を提供したい想いで開発したのがグラノーラやコーンフレーク、オールブランなどのシリアル製品でした。

そのケロッグが日本に進出して今年で60年。創業当時の想いはそのままに、常に時代に合ったおいしさ・手軽さ・健康価値を、お子様から大人までそれぞれのニーズに沿って提供するために進化してきました。体だけでなく、心まで。そして朝だけでなく、その先に続く一日、一生まで皆さまを元気にできるように、これからもケロッグは、穀物のまだ見ぬ可能性を引き出していきます。

また、創業者の W.K.ケロッグ氏は、当時から先進的な思想と社会貢献に対する強い想いを持っており、事業の推進だけでなく、ケロッグ財団を立ち上げて恵まれない子供たちをサポートするなど、現在のSDGsの先駆けとも言える存在でした。こうしたケロッグ氏の遺志を受け継ぎながら、現在ケロッグでは、飢餓や気候変動に伴う食糧問題解決に向けてグローバルで取り組んでいる支援プログラム“Better Days™”を柱に、ビジネスの成長だけでなく、社会貢献活動を会社の重要な戦略として位置付けて活動をしています。

我々がビジョンとして掲げている「世界中の人々が食だけでなく、心まで満たされる善良で、正しい社会」の実現に向け、60周年を機にさらなる進化を目指します。

世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケロッグ”について

食品とブランドを通じて、世界に豊かさとお楽しみを提供することを使命としています。

1894年にケロッグ社の創設者である W.K.ケロッグが米国ミシガン州バトルクリークにおいて、療養所の人々のために食物繊維が豊富な穀物を材料に、食べやすく栄養が豊富な食品としてシリアルの原形となる「グラノーラ」を発明してから1世紀以上を経た現在では、180カ国以上で事業を展開する世界的な食品メーカーとなっています。1906年の会社設立から116年にわたりケロッグのシリアルは世界各国においてご支持をいただいております。米国ケロッグ社100%出資の日本法人となる日本ケロッグは1962年に設立されました。1963年の「コーンフレーク」、「コーンフロスト（現：コーンフロスティ）」の発売以来、半世紀以上にわたって、太陽と大地の恵みを受けて育った、玄米、小麦、大麦、とうもろこしなどの穀物のエネルギーと、バランスのよい栄養がたっぷり詰まったシリアルを日本の朝の食卓にお届けすることを通じて、お客様の気持ち良い一日のスタートを応援しています。

ケロッグ公式 SNS

新製品、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグのお得な情報を発信していきます。



Twitter アカウント (@KelloggsJP)
<https://twitter.com/KelloggsJP>



Instagram アカウント (@kellogg_japan_official)
https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/



YouTube アカウント (日本ケロッグ公式チャンネル)
https://www.youtube.com/channel/UCtcGzOB_S4hwB6eDjJQxJVg/featured

■プレスリリースに関するお問合せ先：

日本ケロッグ PR 事務局：株式会社ブラップジャパン 小林、児島、松葉
TEL：03-4580-9103 MOBILE：070-4549-7916(小林) FAX：03-4580-9129
MAIL：kellogg_pr@ml.prap.co.jp

■プレスリリース内の画像ダウンロード URL

<https://prap.gigapod.jp/f12bbc87079dcf6132be973d9995accd1fcfc81ba>

■ご掲載時のお客様からのお問合せ先：

日本ケロッグ合同会社 お客様相談室フリーダイヤル：0120-500209 <受付：月～金 9:00～17:00 土日祝日除く>